

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Nowa metoda poprawia bezpieczeństwo i smak mleka

✘ W toku dofinansowanego ze środków unijnych projektu SMARTMILK (Nowatorski system przetwarzania mleka oparty na połączeniu ultradźwięków i technologii pulsującego pola elektrycznego) opracowano metodę nietermicznego przetwarzania, aby zapewnić wyższe

bezpieczeństwo surowego mleka przy zachowaniu jego naturalnego smaku. Nowa technologia może pomóc w podnoszeniu konkurencyjności unijnego sektora mleczarskiego, który produkuje 130 mld litrów surowego mleka rocznie.

Zainteresowanie konsumentów surowym mlekiem rośnie, gdyż wiele osób jest przekonanych, że ma ono wyższą zawartość dobroczynnych mikroorganizmów i witamin.

Jednak surowe czy nieodpowiednio pasteryzowane mleko wiązane jest z wybuchami epidemii infekcji jelitowych, wywołanych przez listerie czy bakterie Campylobacter.

Prace nad projektem SMARTMILK oparły się na obiecujących wynikach uzyskanych przez University College w Dublinie, który ustalił, że metodę łączącą termosonikację z pulsującym polem elektrycznym (PEF) można wykorzystać do zachowania naturalnego smaku mleka, zabijając jednocześnie niebezpieczne drobnoustroje.

Termosonikacja może pomóc w ograniczeniu uszkodzeń termicznych mleka. Technika pozwala zachować w dużej mierze smak i wartości odżywcze surowego mleka. Może także potencjalnie wydłużyć okres trwałości mleka w porównaniu do tradycyjnych metod przetwarzania.

Naukowcy z projektu SMARTMILK skoncentrowali się na optymalizacji połączenia termosonikacji z PEF w przetwarzaniu mleka. Zespół uwieńczył prace badawcze budową prototypowego systemu, który bazuje na opracowanej, nietermicznej metodzie przetwarzania mleka. Proces SmartMILK został następnie z powodzeniem przetestowany i przeszedł walidację w mleczarniach.

Koordynatorka projektu SMARTMILK, dr Edurne Gaston Estanga, kierowniczką ds. technologii żywności w IRIS, Hiszpania, twierdzi że przedsiębiorstwa będą w stanie przetwarzać mleko, soki i inne produkty płynne bez uszczerbku dla ich smaku i zapachu.

"Połączenie ultradźwięków z pulsującymi polami elektrycznymi stanowi alternatywę dla wysokich temperatur w pasteryzacji produktów płynnych" - wyjaśnia.

W projekt zaangażowały się organizacje badawcze i przedsiębiorstwa z Danii, Hiszpanii, Irlandii, Turcji i Zjednoczonego Królestwa. Wspólnie opracowano technologię w przystępnej cenie do wykorzystania w europejskim przemyśle mleczarskim i napojowym.

Projekt SMARTMILK otrzymał z UE około 1,1 mln EUR. Prace nad nim zakończyły się w marcu 2013 r.

Więcej informacji:

IRIS

<http://www.iris.cat/>

Karta informacji o projekcie:

http://cordis.europa.eu/projects/rcn/96180_pl.html

Źródło: http://cordis.europa.eu/home_pl.html

<http://laboratoria.net/aktualnosci/18938.html>



24-09-2024

Migrena to choroba - można ją leczyć

Migrena to poważna choroba neurologiczna.



24-09-2024

Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tężec

Szczepionki powinny być dostępne bezpłatnie w placówkach.



24-09-2024

I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach

Będzie współpracowała na rzecz doskonalenia jakości kształcenia.



24-09-2024

Będzie kolejna edycja maratonu programistów

Zgłoszenia do 7 października.



24-09-2024

Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce

Od 29 września do 25 listopada.



24-09-2024

Astma oskrzelowa spowodziową konsekwencją

Powiedział PAP prof. Bolesław Samoliński, alergolog.



24-09-2024

[SpaceX planuje wystrzelenie 5 bezzałogowych misji na Marsa](#)

Ma się to odbyć w ciągu dwóch lat.



24-09-2024

[Potrzebne są globalne ustalenia odnośnie mikroplastiku](#)

Okazją do działania może być przygotowywany przez ONZ traktat.

Informacje dnia: [Migrena to choroba - można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce](#) [Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją](#) [Migrena to choroba - można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce](#) [Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją](#) [Migrena to choroba - można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce](#) [Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją](#)

Partnerzy